

Exenciones de permiso

Norma 61–25: Establecimientos de venta de alimentos



www.scdhec.gov/food

Hay una diversidad de situaciones y tipos de establecimientos que no están obligados a contar con la expedición de un permiso DHEC, y no tienen que someterse a inspecciones.

Muchos de ellos no requieren permiso porque no participan en la preparación de alimentos que requieren control de tiempo/temperatura por seguridad (TCS). Para obtener información adicional por favor consulte la Hoja de Datos de Alimentos TCS, o el Reglamento 61-25 Cita 8-301,12 (A).

Establecimientos que sólo sirven:

- » Palomitas de maíz, algodón de azúcar o manzanas de dulce (19a)
- » Productos de hielo raspado (19b)
- » Bebidas a base de café servidas con productos lácteos pasteurizados (20a)
- » Bebidas en general (19C)
- » Bebidas preparadas por pedido con mezcla en polvo comercialmente pre-empacada, preparadas sin licuadora y servidas en una sola taza de servicio (20b)
- » Nachos con productos de queso (19d)
- » Pieles de cerdo deshidratadas comercialmente y pre-ensadas (19e)
- » Galletas saladas preformadas o preparadas (19F)
- » Papas fritas congeladas, pre-cortadas y comercialmente pre-ensadas (20c)
- » Maní hervido o maíz hervido/asado a la parrilla (20d, e)
- » Productos de hielo raspado servido con leche pasteurizada (20f)

Máquinas expendedoras o tiendas de conveniencia:

- » Que venden solamente alimentos pre-ensados comercialmente (22)

Moteles y Hoteles:

- » Deben preparar solamente alimentos de desayuno que no requieran control de tiempo/temperatura por seguridad (TCS) o que sólo sirven alimentos pre-ensados (15)
- » También se permite la distribución de mezcla de waffles si la única preparación es con adición de agua

Escuelas o clases de cocina:

- » Solo los estudiantes registrados que prepararon los alimentos lo consumen (17)

Cocinas residenciales:

- » Que preparen únicamente alimentos que no requieran control de tiempo/temperatura por seguridad (TCS) tales como pasteles, panes, galletas y dulces para la venta directa al consumidor (12)
- » Estas operaciones también deben cumplir con la norma de Carolina del Sur §44-1-143 para la Producción de Alimentos en Casa

Iglesias y otras organizaciones benéficas:

- » Que solo sirvan comida a miembros e invitados (1)
- » Que solo sirvan comida al público en sus instalaciones 12 o menos veces al año (2)
- » Los alimentos sólo sean alimentos horneados que no requieran control de tiempo/temperatura por seguridad (TCS) tales como pasteles, panes, galletas (11)

Comedores comunitarios o bancos de alimentos:

- » Los alimentos deben ser gratuitos y para personas que necesitan asistencia (3)

Sitios para dormir y desayunar:

- » Deben tener 10 habitaciones para alquiler o menos (4)

Pensiones, hospedajes de caza, y recorridos de aventura al aire libre:

- » Deben proporcionar alojamiento y comida, y restringir el servicio de alimentación solamente para los residentes o participantes (13,14)

Chefs personales:

- » Los alimentos sólo pueden prepararse y servirse en la residencia privada de los propietarios, ocupantes e invitados (18)